

1^{ER} MAI / Un dimanche de fête à la campagne

Caresser un âne ou un cheval, baver devant les escargots, déguster un vin AOC ou une délicieuse eau-de-vie, goûter aux produits de la ferme sont quelques-unes des invitations proposées ce dimanche 1^{er} mai pour l'opération «Un dimanche de fête à la campagne».

Les gens de la terre ne s'arrêtent jamais. Pourtant ils vont prendre le temps, l'espace d'un dimanche, dans leur ferme, leur élevage, leur vigne ou leur serre. Répondant à l'invitation d'Antoine Henrion, Président de la Chambre d'Agriculture de Moselle, vingt-six exploitations agricoles de Moselle ouvrent grand leurs portes ce dimanche 1^{er} mai de 10 à 18h. Vous aurez le choix entre des viticulteurs, des horticulteurs, un apiculteur, un éleveur d'escargots, un éleveur de chevaux, des éleveurs bovins, ovins ou



porcins, une ferme pédagogique, des chambres d'hôtes. Ce sera l'occasion, en famille, de découvrir des animaux de la ferme, de visiter des caves et des distilleries, une fromagerie ou des serres. Mais aussi

une marche dans le vignoble, des balades à poney ou à dos d'âne, une séance de labour à cheval, une démonstration de tonte et de chien de travail. Ainsi qu'un atelier de rempotage pour les enfants, la découverte de la taille d'arbres et arbustes ou la cueillette de tulipes. On pourra déguster et acheter sur place des produits du terroir: pommes de terre, agneau, volaille, charcuterie, viande bovine et de porc, fromage de chèvre, miel, fruits et légumes, vins de Moselle, jus de pomme, confiture, œufs, huiles, graines, lentilles, farine, escargots, eaux-de-vie de fruits de Lorraine, pain d'épice... Et dans certains cas, même se restaurer sur place. Plutôt que l'atmosphère confinée des grandes villes, venez prendre un bon d'air à la campagne, goûter des saveurs authentiques et découvrir le savoir-faire de ces hommes et femmes qui savent faire vivre le terroir mosellan. +

Contacts : www.cra-lorraine.fr
ou 03.87.66.12.60

J.D.

DISTILLERIE MAUCOURT

Ici, le patron est une femme !

Elle était opérateur géomètre topographe. Mélanie Bigeard-Demange, une femme de terrain et de terroir a repris les alambics de la distillerie Maucourt à Marieulles-Vezon. Elle a conservé cette appellation connue depuis 1920 et se spécialise aujourd'hui dans l'eau-de-vie de Mirabelle de Lorraine AOR (Appellation d'Origine Réglementée) qui sublime le fruit d'or de notre province.



Il ne faut pas le dire, mais sur les côtes de Vezon, en Moselle, on cultive surtout de la mirabelle... de Nancy, plus charnue que sa cousine messine. Mais foin des anciennes querelles. La petite prune ronde déjà chantée par Virgile est le symbole de la Lorraine qui, avec ses 15 000 tonnes annuelles, fournit approximativement 80 % de la production mondiale. Fruit de bouche, la mirabelle peut se décliner en tarte, en confiture, en conserve, séchée ou en liqueur. A Vezon, on essaye de tirer la quintessence de cette boule parfumée en la distillant. C'est le job de Mélanie Bigeard Demange. Toute jeune, cette habitante de Fey venait déjà, pendant ses vacances d'été, aider à récolter les fruits sur les coteaux ensoleillés, argilo-calcaires où se plaisent les mirabelliers. Puis la jeune femme a passé un brevet de technicien d'opérateur géomètre-topographe. A l'arrivée, pas de boulot. En 2002, elle rempile chez Pierre Maucourt où elle apprend le travail sur le tas.

Dans les vergers, dans l'atelier de distillerie... et dans les bureaux. En 2009, quand le patron veut passer la main, Mélanie reprend l'affaire. Et la voilà distillatrice. Sans doute la seule en Moselle !

Portes ouvertes le 1^{er} mai

Un brin de femme qui s'occupe presque seule de douze hectares de vergers dont neuf plantés de mirabelliers. Et le travail ne manque pas. Entre le nettoyage des terrains et des arbres, l'arrachage des vieux plants, les plantations, les traitements, la récolte, la distillation, le vieillissement en fût de frêne blanc, la mise en bouteille, la commercialisation, les saisons filent à toute vitesse. Ce dimanche 1^{er} mai, la distillerie Maucourt sera ouverte. Mélanie expliquera toutes les subtilités de son métier dont le tri à la main des fruits, la mise en cuve de fermentation, la distillation hivernale dans

des alambics de type charrentais, en deux passes successives comme le veut la tradition. Une distillation lente et rigoureuse permet d'obtenir une eau-de-vie de grande qualité embouteillée ensuite selon trois couleurs : rouge pour un produit jeune, jaune pour une première réserve (5 à 8 ans) et noir pour de la très vieille (10-15 ans). Mélanie produit des eaux-de-vie de reine-claude, quetsche, poire williams et pomme, mais le top est bien sûr la mirabelle de

Lorraine AOR, Appellation d'Origine Réglementée. « Un produit élaboré d'une façon artisanale et qui est un véritable ambassadeur de notre région. » Mais un produit qui subit les caprices de la météo. « On avait récolté 100 tonnes en 2009, mais en 2001, Pierre Maucourt n'avait pu sauver que 200 kg de fruits ! L'an passé, 30 % de la récolte ont été perdus à cause des pluies du 15 août... » Une année moyenne, c'est environ 50 tonnes de mirabelles, soit 10 à 12 000 bouteilles dont 40 % vendues à nos voisins allemands qui raffolent de cette délicatesse lorraine. Ce fleuron du terroir peut être dégusté - avec modération - en apéritif comme en digestif. A votre bonne santé ! +

Jacky Denger

Distillerie Maucourt : 2 rue des Vignerons à Marieulles-Vezon, 03 87 52 80 72, contact@distilleriemaucourt.fr



Bonnes adresses

Gaëc des Trois Chênes
Franck Nickles
Route de Herange à Wintersbourg
03 87 03 83 28
Fromages vache et chèvre, charcuterie, visites commentées de la ferme et de la fromagerie. Marché à la ferme, balade à dos d'âne, repas à midi sur réservation.

Gaëc Vergance
Francis Vergance
23 rue Principale à Xanrey
03 87 86 70 92
Plants fleurs et légumes, géraniums, plantes à balconnières, Accueil café gâteaux. Visite libre des serres. Atelier rempotage pour les enfants.

Domaine Dietrich Girardot
Véronique Dietrich
32 rue Meynier à Vic-sur-Seille
03 87 01 84 48
Vins AOC Moselle, visite de la cave, dégustations.

MC Fleurs
Jacky Canteneur
ZA rue René Peltre à Dieuze
03 87 01 74 03
Plantes à massifs, plants de légumes, accessoires jardinerie. Découverte des cultures et de la taille d'arbres et d'arbustes. Démonstration de labour à cheval et de chien de troupeau. Repas sur réservation. Marché de terroir.

Jean-François Bertrand
3 rue de Metz à Brulange
03 87 01 00 00
Œufs. Informations sur "Bleu blanc Cœur" (filiales œufs de plein air) et chambres d'hôtes.

Gaëc Bel Air
Famille Guillaume
13 rue Konnel à Eincheville
03 87 86 15 65
Huiles, graines, lentilles, miel, farine, fabrication du pain, ateliers culinaires. Forum avec le Pr D. Wipf "La Vie de la Terre" à 11h. Conférence santé sur les huiles à 15h. Jeux pour enfants. Repas sur réservation.

Horticulture Langbour
15A rue Nationale à Bertring
03 87 01 76 49.
Géraniums, plantes massif et replants légumes. Visite des serres accompagnée de conseils en fleurissement.

Ferme St-Etienne Langbour
à Grostenquin
03 87 01 72 64
Cueillette de tulipes et élevage d'ânes.

Gaëc Kilbourg
Rue de la Forêt à Freybouse
06 87 44 02 58
Viande bovine. Visite guidée, tombola restauration sur place. Promotion des produits locaux par les élèves du lycée agricole de Château-Salins. Marché à la ferme : Ferme Grasse (œufs), Ferme Monier (foie gras), Ferme de Bellegarde (pommes de terre).

Horticulture Laurent
24 rue des Prés Morsbach
03 87 88 69 09
Fleurs et plantes pour balcons, jardins et terrasses. Replants légumes et plantes vivaces. Visite libre des serres, conseils personnalisés, rempotage de vos jardinières, concours de dessin, tombola.

Ferme De Thury Luc Muller
Narbéfontaine
03 87 79 13 42
ou 06 68 39 38 44
Viande porc, veau, volailles et œufs. Visites guidées, jeux autour de la ferme petits et grands, buvette, repas, animation spectacle, présentation de traction animale pour maraîchage.

Domaine Dietrich Girardot
Véronique Dietrich
32 rue Meynier à Vic-sur-Seille
03 87 01 84 48
Vins AOC Moselle, visite de la cave, dégustations.

Horticulture Laurent
24 rue des Prés Morsbach
03 87 88 69 09
Fleurs et plantes pour balcons, jardins et terrasses. Replants légumes et plantes vivaces. Visite libre des serres, conseils personnalisés, rempotage de vos jardinières, concours de dessin, tombola.

Ferme De Thury Luc Muller
Narbéfontaine
03 87 79 13 42
ou 06 68 39 38 44
Viande porc, veau, volailles et œufs. Visites guidées, jeux autour de la ferme petits et grands, buvette, repas, animation spectacle, présentation de traction animale pour maraîchage.

Domaine Dietrich Girardot
Véronique Dietrich
32 rue Meynier à Vic-sur-Seille
03 87 01 84 48
Vins AOC Moselle, visite de la cave, dégustations.

MC Fleurs
Jacky Canteneur
ZA rue René Peltre à Dieuze
03 87 01 74 03
Plantes à massifs, plants de légumes, accessoires jardinerie. Découverte des cultures et de la taille d'arbres et d'arbustes. Démonstration de labour à cheval et de chien de troupeau. Repas sur réservation. Marché de terroir.

Jean-François Bertrand
3 rue de Metz à Brulange
03 87 01 00 00
Œufs. Informations sur "Bleu blanc Cœur" (filiales œufs de plein air) et chambres d'hôtes.

Gaëc Bel Air
Famille Guillaume
13 rue Konnel à Eincheville
03 87 86 15 65
Huiles, graines, lentilles, miel, farine, fabrication du pain, ateliers culinaires. Forum avec le Pr D. Wipf "La Vie de la Terre" à 11h. Conférence santé sur les huiles à 15h. Jeux pour enfants. Repas sur réservation.

Horticulture Langbour
15A rue Nationale à Bertring
03 87 01 76 49.
Géraniums, plantes massif et replants légumes. Visite des serres accompagnée de conseils en fleurissement.

Ferme St-Etienne Langbour
à Grostenquin
03 87 01 72 64
Cueillette de tulipes et élevage d'ânes.

Gaëc Kilbourg
Rue de la Forêt à Freybouse
06 87 44 02 58
Viande bovine. Visite guidée, tombola restauration sur place. Promotion des produits locaux par les élèves du lycée agricole de Château-Salins. Marché à la ferme : Ferme Grasse (œufs), Ferme Monier (foie gras), Ferme de Bellegarde (pommes de terre).

Horticulture Laurent
24 rue des Prés Morsbach
03 87 88 69 09
Fleurs et plantes pour balcons, jardins et terrasses. Replants légumes et plantes vivaces. Visite libre des serres, conseils personnalisés, rempotage de vos jardinières, concours de dessin, tombola.

Ferme De Thury Luc Muller
Narbéfontaine
03 87 79 13 42
ou 06 68 39 38 44
Viande porc, veau, volailles et œufs. Visites guidées, jeux autour de la ferme petits et grands, buvette, repas, animation spectacle, présentation de traction animale pour maraîchage.

Domaine Dietrich Girardot
Véronique Dietrich
32 rue Meynier à Vic-sur-Seille
03 87 01 84 48
Vins AOC Moselle, visite de la cave, dégustations.

MC Fleurs
Jacky Canteneur
ZA rue René Peltre à Dieuze
03 87 01 74 03
Plantes à massifs, plants de légumes, accessoires jardinerie. Découverte des cultures et de la taille d'arbres et d'arbustes. Démonstration de labour à cheval et de chien de troupeau. Repas sur réservation. Marché de terroir.

Domaine Legrand-Jacques
Benoît Legrand-Jacques
Route de Scy-Chazelles à Lessy
03 87 60 24 38
ou 06 17 47 30 57
Vins AOC Moselle, vin mousseux de qualité, apéritif. Visite de la vigne, initiation viticulture et œnologie.

Les Jardins Vitrés
François Malassé
Chemin de la Moselle à La Maxe
03 87 32 22 04. Légumes et fruits de saison. Visite de l'exploitation. Ateliers pédagogiques. Marché à la ferme. Repas sur réservation.

Earl Vignotte
Franck Dieudonné
Vany
06 79 47 50 63
Farine de blé. Explications sur le grain de blé et la farine. Crêpes maison.

Les Ruchers de la Reine
Philippe Maire
34 rue de la Reine à Vigy.
03 87 77 09 47
ou 06 22 59 24 19
Miel, pain d'épices, jus de pommes et confitures. Animations surprises !

Hauts-de-Fensch, Hubert et Sylvie Hottier
Chemin des Fardières à Neufchef
03 82 84 10 59
ou 06 85 30 46 80
Pommes de terre, agneau, volailles. Démonstrations de tonte et de chien de travail. Repas du berger sur réservation. Restauration rapide. Marché fermier

Ferme du Moulin
Cyril Scharff
1 route de Metzervisse à Buding
06 11 78 43 46
Charcuterie, viande bovine et de porc. Marché à la ferme : Fromages de chèvre, miel, fruits et légumes, vins de Moselle et d'Alsace. Découverte des animaux de la ferme et présentation de la race bovine Aubrac. Balades à poney.

Domaine du Stromberg
MM. Caboz, Leisen et Petit
19-23 Grand'Rue à Petite-Hettange
03 82 50 10 15
Vins AOC Moselle. Visite de la cave et de la distillerie suivie d'une dégustation. Goûter offert aux enfants.

Ferme du Fol'epi
Thil-Schneider
82 rue Principale à Zoufftgen
03 82 83 41 94
Fromages chèvres, viande veau, volailles, jus de pommes et confitures. Découverte de la fromagerie, jeu de piste découverte des animaux pour les enfants. Marché à la ferme : Ferme du Chambrayon, Ferme les Grands Vents, Ferme Hammes, Rucher des 3 Frontières, Bergerie de Scheuerwald, Escargots de Molring, Hypolite d'Avril, Goujot de Lucey.

Domaine Buzea
Georges C. Buzéa
10 rue R. Mondon à Ancy-sur-Moselle,
06 64 64 31 02
Vins AOC Moselle. Marche dans le vignoble.

Domaine les Beliers
Eve Maurice
Route de Gorze à Ancy-sur-Moselle
03 87 30 90 07
Vins AOC Moselle. Visite du site.

Domaine Dietrich Girardot
Véronique Dietrich
32 rue Meynier à Vic-sur-Seille
03 87 01 84 48
Vins AOC Moselle, visite de la cave, dégustations.

MC Fleurs
Jacky Canteneur
ZA rue René Peltre à Dieuze
03 87 01 74 03
Plantes à massifs, plants de légumes, accessoires jardinerie. Découverte des cultures et de la taille d'arbres et d'arbustes. Démonstration de labour à cheval et de chien de troupeau. Repas sur réservation. Marché de terroir.

Jean-François Bertrand
3 rue de Metz à Brulange
03 87 01 00 00
Œufs. Informations sur "Bleu blanc Cœur" (filiales œufs de plein air) et chambres d'hôtes.